

Decreto Ministeriale 9 maggio 1991, n. 184 (in Gazz. Uff., 19 giugno, n. 142). -- Regolamento concernente le condizioni di produzione zootecnica, i requisiti di composizione ed igienico-sanitari del latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di latte alimentare trattato termicamente.

Preambolo

Il Ministro della sanità, di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste:

Vista la legge 3 maggio 1989, n. 169, concernente la disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino;

Visto il regolamento per la vigilanza del latte destinato al consumo diretto approvato con regio decreto 9 maggio 1929, n. 994;

Visto il decreto ministeriale 14 maggio 1988, n. 212, relativo all'attuazione della direttiva n. 85/937/CEE del 5 agosto 1985, concernente problemi sanitari e di polizia sanitaria negli scambi intracomunitari di latte trattato termicamente;

Visto il regolamento CEE n. 1411/71 del Consiglio del 29 giugno 1971 che fissa le disposizioni complementari dell'organizzazione comune dei mercati nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari per i prodotti della voce 04.01 della tariffa doganale comune;

Vista la direttiva CEE/89/362 del 26 maggio 1989 relativa alle condizioni igieniche generali nelle aziende produttrici di latte; Visto il parere espresso dal Consiglio superiore di sanità;

Visto l'art. 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400; Udito il parere del Consiglio di Stato espresso nell'adunanza generale del 4 aprile 1991;

Vista la comunicazione fatta in data 9 maggio 1991 al Presidente del Consiglio dei Ministri a norma dell'art. 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400;

Adotta il seguente regolamento:

Articolo 1

Art. 1. Requisiti generali.

1. Il latte crudo destinato ad essere utilizzato per la produzione di latte alimentare trattato termicamente deve rispondere ai seguenti requisiti: a) provenire da vacche che soddisfino le condizioni riportate nell'allegato 1 del presente regolamento; b) provenire da aziende di produzione debitamente autorizzate che soddisfino le condizioni generali di igiene fissate nell'allegato 2 e nell'allegato 3 del presente regolamento; c) soddisfare alle condizioni riportate nell'allegato 3 del presente regolamento, per l'igiene della mungitura, della raccolta, della manipolazione e del trasporto, nonché per l'igiene del personale preposto a tali operazioni; d) provenire da vacche e da aziende di produzione controllate periodicamente dal servizio veterinario della competente unità sanitaria locale; e) pervenire allo stabilimento di trattamento termico direttamente dalle aziende di produzione oppure attraverso i centri di raccolta autorizzati ai sensi dell'art. 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283, che soddisfino le condizioni fissate nell'allegato 4 del presente regolamento; f) non avere subito alcuna sottrazione o addizione diverse da quelle relative alle operazioni di normalizzazione del tenore in grassi, da effettuarsi solamente in centri di raccolta autorizzati che soddisfino le condizioni fissate nell'allegato 4 del presente regolamento; g) soddisfare i requisiti di composizione ed igienico-sanitari riportati nell'allegato 5 del presente regolamento.

Articolo 2

Art. 2. Controlli.

1. Le aziende di produzione che forniscono latte crudo destinato ad essere utilizzato per la produzione di latte alimentare sono assoggettate a controlli periodici, con frequenza annuale o inferiore a seconda della necessità, da parte del Servizio veterinario della competente unità sanitaria locale. Ad analogo controllo, con frequenza almeno semestrale, devono essere sottoposti anche i centri di raccolta. 2. I controlli di cui al paragrafo 1 sono diretti ad accertare la conformità a quanto prescritto dal precedente art. 1, lettere a), b), c), e) ed f). 3. Qualora a seguito del controllo siano emersi elementi tali da far ritenere che non siano soddisfatti i requisiti di sanità animale previsti nell'allegato 1 del presente regolamento, l'autorità sanitaria locale dispone specifici accertamenti e adotta le misure di profilassi ritenute necessarie. 4. Il rispetto dei requisiti di composizione ed igienico-sanitari del latte crudo riportati nell'allegato 5 del presente regolamento deve essere controllato mediante prelievi effettuati per sondaggio presso l'azienda di produzione, controlli aggiuntivi, inoltre, possono essere effettuati anche al momento dell'introduzione del latte crudo nello stabilimento di trattamento termico. Il controllo del latte crudo presso l'azienda di produzione è effettuato dal servizio veterinario della unità sanitaria locale competente per territorio che si avvale dei laboratori ufficiali o di altri ufficialmente riconosciuti dal Ministero della sanità. I risultati dei controlli analitici effettuati sono comunicati alle parti interessate. 5. Nel caso in cui si verifichi che il latte crudo superi il valore limite di cellule somatiche, il servizio veterinario della competente unità sanitaria locale effettua al più presto gli accertamenti clinici sulle vacche lattifere interessate, e dispone un esame clinico delle mammelle, adottando le necessarie misure di profilassi. 6. Il Ministro della sanità, in qualsiasi momento, può procedere ad accertamenti per verificare il rispetto delle condizioni previste dal presente regolamento.

Articolo 3

Art. 3. Latte non conforme.

1. Nel caso in cui si constati che, a seguito dei controlli analitici effettuati secondo la frequenza riportata nell'allegato 5 del presente regolamento dai laboratori di cui al comma 4 del precedente art. 2, il latte crudo non risponde in tutto o in parte ai requisiti prescritti, fatta eccezione per il tenore in germi ed in cellule somatiche, l'autorità sanitaria locale adotta, con provvedimento motivato, nei confronti della azienda produttrice i provvedimenti ritenuti necessari ivi compresa la esclusione del latte dalla utilizzazione per la produzione di latte alimentare fino a quando non risultino, a seguito di controlli analitici, ripristinate le condizioni di conformità. 2. Qualora la mancata conformità dei requisiti del latte crudo sia da attribuire al tenore in germi ed in cellule somatiche è concesso alla azienda di produzione, semprechè non ostino motivi sanitari più gravi, un periodo massimo di un mese per il ripristino delle condizioni di conformità, alla scadenza dei quali, perdurando lo stato di non conformità, il competente servizio della autorità sanitaria locale vieta, con provvedimento motivato, l'utilizzo del latte medesimo per la produzione di latte alimentare fino a quando non risultino, a seguito di controlli analitici, ripristinate le condizioni di conformità.

Articolo 4

Art. 4. Norme transitorie.

1. In deroga a quanto previsto al precedente art. 1, lettere a), b) e g) è consentito: a) fino al 31 dicembre 1992 la provenienza del latte crudo da vacche appartenenti ad allevamenti ufficialmente indenni da tubercolosi nei quali si sia avuta almeno una prova negativa per la brucellosi; b) fino al 31 dicembre 1994 la provenienza di latte crudo da aziende di produzione e da centri di raccolta conformi alla legislazione nazionale attualmente vigente; c) fino al 31 dicembre 1991 la produzione di latte crudo con tenore di germi a 30 °C per ml e di cellule somatiche per ml rispettivamente non superiori a 1.000.000 e 600.000; d) fino al 31 dicembre 1992 la produzione di latte crudo con tenori di germi a 30 °C per ml e di cellule somatiche per ml rispettivamente non superiori a 600.000 e 500.000.

Articolo 5

Art. 5. Allegati.

1. Gli allegati 1, 2, 3, 4 e 5 costituiscono parte integrante del presente regolamento.

Allegato 1

Allegato 1 PRESCRIZIONI RELATIVE AGLI ALLEVAMENTI ED ALLE VACCHE PRODUTTRICI DI LATTE CRUDO

1. Il latte crudo deve provenire da vacche: a) appartenenti ad un allevamento ufficialmente indenne da tubercolosi e indenne o ufficialmente indenne da brucellosi; b) che non presentano sintomi di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso il latte; c) che non presentano disturbi visibili dello stato generale di salute, nè sono colpite da infezioni dell'apparato genitale con scolo, da enterite con diarrea accompagnata da febbre o da infiammazione riconoscibile dalla mammella o dalla cute della mammella; d) che non presentano piaghe della mammella tali da ripercuotersi sul latte; e) che siano sottoposte ad un controllo sistematico della mammella; f) che siano razionalmente alimentate e forniscano almeno due litri di latte al giorno; g) che non sono oggetto di trattamento con sostanze trasmissibili al latte e pericolose o potenzialmente pericolose per la salute umana e che, nel caso siano state oggetto di trattamento, sia stato assicurato il previsto periodo di sospensione. 2. Le vacche non idonee temporaneamente alla produzione del latte devono essere mantenute separate da quelle idonee.

Allegato 2

Allegato 2 PRESCRIZIONI RELATIVE ALLE AZIENDE DI PRODUZIONE

1. Il latte crudo deve provenire da aziende produttrici autorizzate, nonchè controllate dal servizio veterinario ufficiale locale. I locali a tal fine utilizzati devono essere costituiti e gestiti in modo da garantire: a) buone condizioni di sistemazione, igiene, pulizia e salute delle vacche; b) condizioni igieniche soddisfacenti per la mungitura, la manipolazione ed il deposito del latte. 2. Le stalle in cui sono ricoverate le vacche ed i locali attinenti devono essere in qualsiasi momento puliti e ben tenuti. 3. L'accesso alla stalla ed ai locali attinenti deve essere sgombro da qualsiasi accumulo di sterco e di altro materiale ripugnante. 4. Il letame deve essere regolarmente esportato dalle canaline di scarico. 5. Gli stalli devono essere tenuti asciutti, eventualmente mediante uso di lettieri. 6. Il locale di mungitura, il locale di raccolta del latte, i locali di pulitura e di deposito, nonchè le relative attrezzature devono essere tenuti sempre ben puliti ed in buone condizioni. 7. Le stalle ed i locali attinenti devono essere disinfettati in modo che non si corra il rischio di mescolare disinfettanti al latte o di provocare alterazioni del medesimo. 8. Non si devono ricoverare suini o volatili nella stalla o nel locale di mungitura. 9. Le mosche, i roditori e gli altri parassiti devono essere combattuti. 10. Gli eventuali prodotti chimici utilizzati devono essere autorizzati dal Ministero della sanità e devono essere tenuti in luogo sicuro unitamente a farmaci e sostanze analoghe per uso veterinario. 11. Non si devono conservare nella stalla mangimi che possano influire sfavorevolmente sul latte. 12. Le aziende di produzione devono poter disporre di locali che garantiscano in maniera efficace l'isolamento degli animali affetti o per i quali esiste il sospetto che siano affetti da una delle malattie di cui all'allegato 1, p. 1, lettera b) ovvero la separazione dal resto della mandria degli animali affetti da una delle malattie di cui all'allegato 1, p. 1, lettera c). 13. I locali nei quali si svolgono le operazioni di mungitura o nei quali il latte è immagazzinato, manipolato o raffreddato devono essere ubicati e costruiti in modo da evitare qualsiasi

rischio di contaminazione del latte, devono essere facilmente lavabili e disinfettabili e disporre almeno di: a) pareti e pavimenti facili da pulire; b) sistema di drenaggio soddisfacente, disposto in modo da consentire una evacuazione agevole dei liquidi e mezzi adeguati di evacuazione dei rifiuti; c) condizioni soddisfacenti di ventilazione e di illuminazione; d) adeguato approvvigionamento di acqua potabile ai sensi della direttiva n. 80/778/CEE per le operazioni di mungitura, pulizia e raffreddamento; e) adeguata separazione da qualsiasi fonte di contaminazione, quali latrine e letamai; f) guarnizioni ed attrezzature facili da lavare, pulire e disinfettare; g) idonei sistemi di conservazione del latte a temperatura controllata. 14. In caso di impiego di sistema di mungitura mobile, da effettuarsi comunque sotto tettoia, devono essere soddisfatti i requisiti di cui al precedente punto 13, lettere d) e f); inoltre la tettoia deve: a) essere situata su un pavimento sgombro da accumuli di escrementi o di altri rifiuti; b) garantire la protezione del latte durante il periodo di utilizzazione; c) essere costruita e rifinita in modo da poter essere mantenuta in buono stato di pulizia. 15. In caso di stabulazione libera delle vacche si deve disporre di un'area o di un locale di mungitura debitamente separati dalle superfici abitabili qualora non si pratichi la mungitura con sistema mobile, nel qual caso si applicano le disposizioni del p. 14. 16. Gli animali di tutte le specie animali devono essere mantenuti a distanza dai locali o dai luoghi in cui il latte è immagazzinato, manipolato o raffreddato.

Allegato 3

Allegato 3

PRESCRIZIONI RELATIVE ALL'IGIENE DELLA MUNGITURA, DELLA RACCOLTA, DELLA MANIPOLAZIONE E DEL TRASPORTO DEL LATTE CRUDO, NONCHE PER L'IGIENE DEL PERSONALE PREPOSTO A TALI OPERAZIONI 1. La mungitura deve essere effettuata in maniera igienica con l'osservanza delle seguenti condizioni: a) ciascuna vacca della mandria deve poter essere identificata dal veterinario ufficiale del servizio sanitario locale; b) durante e immediatamente prima della mungitura non deve essere consentito alcun lavoro che influisca sfavorevolmente sul latte; c) prima di sottoporre una vacca alla mungitura si deve curare che i capezzoli, la mammella ed eventualmente le parti adiacenti dell'inguine, della coscia e dell'addome siano puliti; d) prima di mungere una vacca il mungitore deve controllare l'aspetto dei primi getti del latte. Qualora si rilevi una qualsiasi anomalia fisica, il latte della vacca in causa deve essere escluso dalla consegna. Le vacche che presentano malattie cliniche alla mammella devono essere munte per ultime o con una macchina separata oppure a mano ed il loro latte deve essere escluso dalla consegna; e) il trattamento per immersione o per vaporizzazione dei capezzoli delle bovine in fase di lattazione deve essere effettuato soltanto immediatamente dopo la mungitura, salvo diversa autorizzazione del Ministero della sanità. I prodotti chimici utilizzati per tali operazioni devono essere approvati dal Ministero della sanità; f) gli addetti alla mungitura ed al successivo trattamento del latte devono indossare abiti da mungitura puliti; g) i mungitori devono lavarsi le mani immediatamente prima di iniziare la mungitura e tenerle per quanto possibile pulite durante tutta l'operazione. A tale proposito si deve disporre presso il posto di mungitura di dispositivi idonei che consentano agli addetti alla mungitura ed alla manipolazione del latte di lavarsi le mani e le braccia. Eventuali ferite aperte ed escoriazioni devono essere ricoperte da bende impermeabili; h) immediatamente dopo la mungitura, il latte deve essere trasferito e conservato in un locale che deve essere utilizzato unicamente per le attività di raccolta e di conservazione del latte in attesa della sua spedizione al centro di raccolta o al centro di normalizzazione oppure allo stabilimento di trattamento termico. Se non è spedito entro le due ore successive alla mungitura il latte deve essere raffreddato ad una temperatura massima di + 6 °C; i) i secchi contenenti il latte devono essere coperti finchè restano nella stalla; l) se il latte è sottoposto a filtrazione il filtro utilizzato deve essere sostituito o pulito, a seconda del tipo, prima che si esaurisca la sua capacità di assorbimento. Il filtro deve in ogni caso essere sostituito o pulito prima di ciascuna mungitura. È vietato l'uso di tessuti filtranti; m) durante il trasporto al centro di raccolta o di normalizzazione o allo stabilimento di trattamento termico il latte non deve superare + 6 °C con tolleranza di + 2 °C per percorsi superiori a 75 km; n) il materiale e le apparecchiature o le loro superfici, destinate ad entrare in contatto con il latte, devono essere fabbricati con materiale liscio che sia facile da lavare, pulire e disinfettare, che resista alla corrosione e che non sviluppi nel latte elementi in quantità tale da poter mettere in pericolo la salute umana, alterare la composizione del latte o esercitare una influenza negativa sulle proprietà organolettiche del latte; o) dopo l'uso gli utensili per la mungitura, gli impianti per la mungitura meccanica ed i recipienti che in qualsiasi modo entrano in contatto con il latte devono essere lavati, puliti e disinfettati; p) dopo ciascun trasporto, o serie di trasporti, se tra lo scarico ed il carico seguente trascorre un periodo di tempo molto breve -- e comunque almeno una volta al giorno -- i recipienti e le cisterne usate per il trasporto del latte crudo della azienda di produzione al centro di raccolta o di normalizzazione ovvero allo stabilimento di trattamento termico, devono essere lavati, puliti e disinfettati prima di essere utilizzati; q) le cisterne adibite alla raccolta del latte devono essere utilizzate unicamente per il trasporto del latte e dei prodotti lattieri; r) la mungitura, la manipolazione e la raccolta del latte sono vietate alle persone che, attraverso il latte, possono trasmettere malattie infettive contagiose o di qualsiasi altro tipo.

Allegato 4

Allegato 4 PRESCRIZIONI RELATIVE AI CENTRI DI RACCOLTA

I centri di raccolta devono possedere almeno: a) un dispositivo o mezzi appropriati per il raffreddamento del latte e, ove il latte sia oggetto di deposito in tale centro, un impianto per il deposito a freddo, almeno a + 4 °C; b) centrifughe o altri dispositivi idonei per la separazione delle impurità dal latte; c) dispositivi per la normalizzazione del latte; d) un pavimento in materiali facili da pulire e disinfettare e sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dei liquidi; e) pareti lisce, in materiali solidi e impermeabili, rivestite con materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri e almeno fino all'altezza di immagazzinamento nei locali di refrigerazione e nei depositi, tranne in caso in cui il latte è depositato in cisterne ermeticamente chiuse. Angoli e spigoli devono essere arrotondati o comunque rifiniti in modo analogo, tranne nei depositi e nei locali di refrigerazione; f) porte in materiali inalterabili, e se di legno, ricoperte in entrambi i lati da un rivestimento impermeabile e liscio; g) materiali isolanti, imputrescibili e inodori; h) un adeguato sistema di ventilazione e, se necessario, di evacuazione del vapore; i) una sufficiente illuminazione naturale o artificiale; l) un numero sufficiente di dispositivi, il più vicino possibile ai posti di lavoro, per la pulizia e la disinfezione delle mani e per la pulizia degli attrezzi mediante acqua calda. I rubinetti non debbono essere del tipo azionabile a mano. Per la pulizia delle mani, tali impianti debbono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda oppure di acqua premiscelata alla temperatura opportuna, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché di asciugamani da usare una sola volta; m) un numero adeguato di spogliatoi, con pareti e pavimenti lisci, impermeabili e lavabili, docce e latrine a sciacquone. Queste ultime devono essere sistemate in modo da non immettere direttamente nei locali di lavoro. I lavabi devono essere forniti di acqua corrente calda e fredda, oppure premiscelata all'opportuna temperatura, nonché di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani e di asciugamani da usare una sola volta; i lavabi non devono essere del tipo azionabile a mano. Presso le latrine deve essere disponibile un numero sufficiente di questi lavabi; n) un impianto che consenta il rifornimento d'acqua esclusivamente potabile ai sensi della direttiva n. 80/778/CEE. Tuttavia, l'utilizzazione di acqua non potabile non è richiesta per la produzione di vapore, per combattere gli incendi e per il raffreddamento delle macchine frigorifere, purché le condutture adibite a tale scopo non consentano altre utilizzazioni di tale acqua e non presentino rischi di contaminazione del latte. Il vapore d'acqua e l'acqua in questione non possono entrare in contatto diretto con il latte, né essere utilizzati per la pulizia e la disinfezione dei recipienti, degli impianti e del materiale che entrano in contatto con il latte. Le condutture d'acqua non potabile devono essere nettamente differenziate da quelle destinate all'acqua potabile; o) adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti e roditori; p) il materiale, i raccordi e gli strumenti che sono destinati ad entrare in contatto con il latte, o da loro superficie, devono essere fabbricati con un materiale liscio che sia facile da pulire e disinfettare, che resista alla corrosione e che non sviluppi nel latte elementi in quantità tale da poter mettere in pericolo la salute umana, alterare la composizione del latte o esercitare un'influenza nociva sulle proprietà organolettiche del latte; q) il personale addetto al trattamento o alla manipolazione del latte deve in particolare indossare abiti da lavoro e un copricapo puliti; deve avere inoltre le mani pulite. È vietato fumare nei locali di lavoro e di deposito del latte; r) a nessun animale deve essere consentito l'accesso agli stabilimenti. È necessario procedere sistematicamente all'eliminazione dei roditori, degli insetti nonché di qualsiasi tipo di parassiti; s) il materiale e le installazioni utilizzate per il trattamento del latte devono essere tenuti in buono stato di pulizia e manutenzione: almeno una volta al giorno, nei giorni lavorativi, i locali di trattamento devono essere puliti; alla fine di ogni fase di lavoro e almeno una volta al giorno nei giorni lavorativi, il materiale, i recipienti e le installazioni che vengono in contatto con il latte, con i prodotti lattiero-caseari e con altri prodotti alimentari devono essere lavati, puliti e disinfettati; t) senza indugio ingiustificato, dopo ciascun trasporto o ciascuna serie di trasporti, quando tra lo scarico e il carico successivo trascorre un periodo di tempo molto limitato, ma comunque almeno una volta al giorno, i recipienti e le cisterne che sono stati utilizzati per il trasporto del latte crudo al centro di raccolta o di normalizzazione e allo stabilimento di trattamento del latte devono essere lavati, puliti e disinfettati prima di essere utilizzati di nuovo; u) quando il passaggio del latte crudo dal centro di raccolta o di normalizzazione allo stabilimento di trattamento non è effettuato mediante canalizzazione, i recipienti necessari al trasporto del latte crudo devono soddisfare le condizioni di cui alla precedente lettera p);

V) la lavorazione, il trattamento, la manipolazione e il trasporto del latte sono vietati alle persone che, attraverso il latte, possono trasmettere malattie contagiose o di qualsiasi altro tipo.

Allegato 5

Allegato 5 REQUISITI DI COMPOSIZIONE ED IGIENICO-SANITARI DEL LATTE CRUDO

1. Il latte crudo, per poter essere utilizzato per la produzione di latte alimentare, deve rispondere almeno ai seguenti requisiti: a) requisiti chimico-fisici di composizione: peso specifico = 1.030 a + 10 °C; tenore di materia grassa: non inferiore al 3,00%; tenore di materia proteica: non inferiore a 28,0 g/l; tenore di materia secca sgrassata: non inferiore a 8,50%; punto di congelamento (indice crioscopico): non superiore a -0,520 °C; b) requisiti igienico-sanitari: tenore in germi +30 °C (per ml): non superiore a 100.000 (1); tenore in cellule somatiche (per ml): non superiore a 400.000 (2); residui chemio-antibiotici (per ml): penicilline: inferiori a 0,004 microgrammi; altri: non rilevabili. ----- (1) Inteso come valore medio (media geometrica) ricavato in un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese. (2) Inteso come valore medio (media geometrica) rilevato in un periodo di tre mesi con almeno un prelievo al mese.